
Penser le(s) patrimoine(s) gastronomique(s) : à propos de quelques obstacles à l'appréhension d'un protéiforme au cœur d'un incertain

*Thinking about the gastronomic heritage, apprehending changing forms within
realms of uncertainty*

Julia Csergo



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/24935>

DOI : 10.4000/insitu.24935

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la Culture

Référence électronique

Julia Csergo, « Penser le(s) patrimoine(s) gastronomique(s) : à propos de quelques obstacles à l'appréhension d'un protéiforme au cœur d'un incertain », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 10 décembre 2019, consulté le 19 décembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/24935> ; DOI : 10.4000/insitu.24935

Ce document a été généré automatiquement le 19 décembre 2019.



In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Penser le(s) patrimoine(s) gastronomique(s) : à propos de quelques obstacles à l'appréhension d'un protéiforme au cœur d'un incertain

Thinking about the gastronomic heritage, apprehending changing forms within realms of uncertainty

Julia Csergo

- 1 Suscitant un intérêt croissant, le(s) patrimoine(s) indistinctement dit(s) alimentaire(s), de terroir, culinaire(s) ou gastronomique(s) a (ont) longtemps été peu investi(s) par la sphère académique autant que par les milieux culturels. Les histoires, chronologies et narrations du patrimoine qui ont été abondamment produites durant les années 1980-2000 ont en effet englobé, dans une transversalité des approches, la diversité des objets du patrimoine, sans s'attacher particulièrement au domaine de l'alimentation. Cette entrée figurait pourtant dans les contours du patrimoine ethnologique¹ définis à la fin des années 1970² et institutionnalisés à travers les champs d'action de la Mission du patrimoine ethnologique créée au sein du ministère de la Culture en 1980³, ainsi que dans ceux du patrimoine culturel rural, dont l'idée d'une politique sera défendue au début des années 1990⁴. Cependant, malgré les nombreux travaux que des ethnologues menaient alors sur cette thématique⁵, les pratiques alimentaires sont aussi demeurées largement à la marge des programmes de recherche financés par cette Mission. Mais plutôt que de voir dans ces lacunes répétées le signe d'un mépris affiché par les tenants d'un patrimoine « noble » – ou « anobli » par l'institution culturelle – pour des objets et des pratiques « ignobles » parce que relevant de la banalité du quotidien et de la trivialité du bas corporel⁶, nous formulons l'hypothèse que cette absence, toute relative ainsi que nous l'exposerons, s'explique surtout par la difficulté à appréhender, dans cet « incertain » que constitue le

patrimoine⁷, un objet protéiforme, aux noms fluctuants, aux formes mouvantes, et dont on désespère toujours de trouver une identification et une définition communes⁸.

- 2 Ainsi, dans le cadre de cet article, nous souhaitons nous éloigner des études de cas à travers lesquelles ce fait patrimonial a été généralement appréhendé pour tenter de le replacer dans une histoire de la représentation narrative du patrimoine. Plus précisément, nous voulons évoquer ici les principaux obstacles qui ont pu être rencontrés dans la prise en compte de ce patrimoine et dans l'élaboration d'une pensée le concernant. Nous proposons de les envisager comme des clés de lecture du phénomène de confusion, plutôt que d'ignorance, dont il a longtemps souffert. Nous émettons l'hypothèse que le premier obstacle auquel il s'est trouvé confronté pourrait tenir aux conditions de l'affirmation de cet objet au moment de l'effervescence, voire de l'embrouillement, du « tout-patrimoine » ; que le deuxième renverrait aux formes d'éclatement autour desquelles il a été construit, entre culture et agriculture, entre institutionnalisation apparente et désignation sociale ; que le *troisième*, qui serait au fondement des deux précédents, relèverait de son inscription dans deux traditions d'héritage, dont la synthèse n'a pu être faite qu'à partir de la prise en compte effective du patrimoine culturel immatériel (PCI). Notre ambition n'est pas d'apporter des réponses définitives à cette problématique mais de poser les premiers jalons d'une réflexion.

Un patrimoine inscrit dans l'effervescence du « tout-patrimoine »

- 3 Tout ou presque a été dit à propos de ces dernières décennies du ^{xx}e siècle qui ont vu l'avènement de ce qui a été dénommé, dans les controverses qu'il suscitait alors, un « tout-culturel »⁹ à travers lequel pouvait s'affirmer un « tout-patrimoine ». Dès lors, énoncé sous sa seule forme substantivée, le « patrimoine » englobait les représentations d'un héritage d'objets et de pratiques, disparate mais rendu homogène¹⁰ en ce qu'il renvoyait à « l'ensemble de l'activité humaine, en tous points et à toutes époques de l'humanité »¹¹.
- 4 Rapporté aux besoins de mémoire et d'histoire, à un travail de deuil, à la hantise de la perte et à l'impérieuse nécessité d'avoir quelque chose à transmettre, posé comme alternative à l'angoisse de la finitude, comme quête d'une sacralité qui donne un sens dans les sociétés post-modernes, le « tout-patrimoine » a fait émerger le concept de « nouveaux patrimoines », issus des – ou révélés par – les mutations, sinon les ruptures, sociétales contemporaines¹². Passant de l'archéologie et des objets d'art et d'architecture aux arts et traditions populaires, à l'industrie, au rural, aux jardins et aux paysages¹³, le patrimoine, pour lequel Dominique Poulot proposait une lecture par « catégories d'époque »¹⁴, avait ainsi fait l'objet d'un triple déplacement, allant de l'élitaire au quotidien, de l'Antiquité au présent – voire au futur –, de la matérialité à l'intangible¹⁵.
- 5 Évoqué comme un épisode d'engouement, d'expansion ou d'inflation – conceptuelle, catégorielle, chronologique, topographique, géographique¹⁶ – du patrimoine, ce moment de l'effervescence – certains diront même de « l'obésité »¹⁷ patrimoniale –, où se fait le constat de la multiplication des « nouveaux patrimoines », a favorisé une vague de publications s'interrogeant sur la difficulté à définir la notion de patrimoine

et à aborder cette « question complexe et mystérieuse »¹⁸, qui s'opacifie à mesure que ce patrimoine devient « à la fois un et plusieurs »¹⁹. Ainsi, aux incertitudes qui avaient marqué, dès son apparition même²⁰, la notion de patrimoine se sont ajoutées les incertitudes liées à son déplacement vers de nouvelles images qui se mettaient parallèlement en place²¹.

- 6 Analysé comme résultant d'une dynamique d'explosion ou d'implosion²², ce « tout-patrimoine » témoignait pourtant, si l'on replaçait ses conditions d'émergence à l'échelle des relations internationales, d'un lent processus d'anthropologisation de la définition jusqu'alors donnée de la culture²³, marquant la fin de l'hégémonie de la conception euro-péo-centrée et élitiste de la culture et du patrimoine culturel²⁴, et l'avènement d'un équilibre géo-culturel né de la nouvelle mondialisation²⁵. Cette orientation s'était affirmée dans le cadre de réflexions menées depuis les années 1970 autour de l'Unesco, dans un contexte post-colonial visant à élargir les territoires de la culture aux cultures traditionnelles et populaires (musiques, danses, jeux, artisanat, modes de vie, coutumes, rites et croyances). Cette démarche avait abouti en 1982 à la Déclaration dite de Mexico et, en 1989, à la Recommandation sur la sauvegarde de la culture traditionnelle et populaire²⁶. En France, elle avait suscité un infléchissement des politiques vers ce qui fut nommé la « démocratisation culturelle ». Jusque-là, et en dépit de l'ampleur donnée au patrimoine avec la création, en 1964, sous l'administration Malraux, de l'Inventaire général, la mission de préservation patrimoniale dévolue à l'administration culturelle concernait les monuments historiques et les objets d'art. Or, les orientations définies dans la nouvelle politique de « démocratisation » donnaient au ministère de la Culture la mission de préserver « le patrimoine culturel national, régional ou des divers groupes sociaux pour le profit commun de la collectivité tout entière »²⁷. Dès lors devaient être prises en compte « toutes les formes d'art et de culture, et en particulier celles de la vie même »²⁸, c'est-à-dire nos manières de vivre, y compris celles de manger²⁹.
- 7 C'est dans ce contexte qu'en 1984, une « Mission des arts culinaires » fut créée au sein du ministère de la Culture. Abrisée par la Délégation aux arts plastiques³⁰, elle déboucha en 1985 sur « un rapport de réflexion et de propositions sur le patrimoine culturel et économique que représente la gastronomie française et sur les meilleurs moyens de le promouvoir », réalisé par le journaliste économique et chroniqueur gastronomique Jean Ferniot³¹. À ce titre, nous pouvons dire que l'alimentation a été un des derniers domaines à rejoindre le mouvement du « tout-patrimoine » qu'elle viendra, d'une certaine façon, clore. Cependant, cette Mission n'entretiendra aucun lien avec les services en charge du patrimoine, des monuments historiques et des objets d'art, non plus que du patrimoine ethnologique. Elle demeurera à la marge de l'administration patrimoniale. De plus, les ethnologues n'ayant jamais mené un travail d'inventaire du patrimoine ethnologique qui aurait pu intégrer les pratiques alimentaires – manières de produire, de transformer, de cuisiner, de manger –, c'est en référence aux métiers de l'artisanat et de l'industrie alimentaires ainsi qu'à ceux de la cuisine et de la restauration que la notion de « patrimoine » se verra appliquée au domaine de l'alimentation. Cette modalité d'intégration du champ de l'alimentation au tout-patrimoine explique le fait que l'on évoquera désormais un « patrimoine culinaire » ou « gastronomique » dont les contours ne seront pas véritablement définis.
- 8 C'est seulement quelques années après cette initiative institutionnelle que la recherche académique spécialisée sur le patrimoine fait, pour la première fois, mention de ce

nouvel objet : il est évoqué en 1995, dans le cadre d'un colloque international dont les actes seront publiés en 1997³². Intégré au chapitre consacré aux « mutations modernes du patrimoine », l'article figure dans un sous-chapitre qui rassemble, sous le chapeau « Nouveaux Patrimoines », trois thématiques – la gastronomie³³, le rural³⁴, les arts lointains³⁵ –, dont l'hétérogénéité témoigne de la difficulté à les circonscrire. Au-delà, ce patrimoine ne sera quasiment plus pris en compte dans les ouvrages et entretiens consacrés au patrimoine. Il intégrera toutefois l'entreprise des « lieux de mémoire » développée par Pierre Nora, ce qui tendra à l'extraire du champ du patrimoine³⁶.

Un patrimoine éclaté entre culture et agriculture, entre institution et société

- 9 Dans le cadre de l'initiative ministérielle lancée en 1984 sera mise en place une éphémère politique de formation, de conservation et de promotion des « arts culinaires ». Sa conduite ne sera pas confiée à l'administration culturelle – qui la subventionnera cependant en partie – mais à un Conseil national des arts culinaires (CNAC), organisme auxiliaire des pouvoirs publics créé en 1989 et mis en liquidation en 2000. L'action historique du CNAC demeure néanmoins la réalisation d'un « Inventaire du patrimoine culinaire de la France »³⁷, lancé en 1990 et publié à partir de 1992. Or, là encore, une confusion s'installe, car plutôt que de traiter de patrimoine et de cuisine, comme son nom le laisserait entendre, cette entreprise répondait en réalité à une demande d'inventaire des produits du terroir formulée par le ministère de l'Agriculture³⁸ et relayée par le ministère de la Culture dans le cadre des réalisations entreprises à la suite du rapport Ferniot. À cet égard, ce travail d'inventaire sera mené, non pas par des conservateurs et des experts du patrimoine culturel et des cheminements institutionnels de la patrimonialisation mais par des ethnologues experts du terroir et par un biologiste spécialiste des produits laitiers³⁹. Le rappel des conditions de production de cet inventaire⁴⁰ permet d'éclairer les raisons pour lesquelles son élaboration ne sera accompagnée d'aucune politique culturelle, d'aucune mesure de sauvegarde et, par conséquent, d'aucun organisme responsable de sa gestion. Il ne sera d'ailleurs jamais véritablement revendiqué, ni même reconnu, par le ministère de la Culture, qui n'y fera référence qu'en 2009, au moment du dépôt du dossier de candidature du « repas gastronomique des Français » sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Unesco), la France devant apporter la preuve de son engagement antérieur en faveur de la préservation de son patrimoine alimentaire.
- 10 Si la qualification patrimoniale donnée à cet inventaire des produits du terroir témoigne de sa production dans le moment du tout-patrimoine, elle témoigne aussi du fait que le terme « patrimoine » est alors devenu une ressource⁴¹ utilisée de manière inflationniste par des porteurs de projets territoriaux qui se sont emparés de l'objet alimentation pour symboliser, auprès des communautés rurales qui se délitent et des communautés agricoles en crise, une identité commune et un enracinement dans l'espace et dans le temps⁴². Le patrimoine est ainsi devenu un nouvel instrument de la gouvernance rurale et agricole⁴³. Cette fonction favorisa toutes sortes d'usages, autant approximatifs que confus, des notions de patrimoine(s) culinaire(s), alimentaire(s), gastronomique(s), de terroir, qui toutes englobent indistinctement la production agricole, l'artisanat et l'industrie alimentaires, la cuisine professionnelle autant que

familiale. Cette confusion nominale, relevant autant du nombre caractérisant le déterminant que du lexique mobilisé pour le qualifier, demeure une caractéristique du patrimoine alimentaire. Par ailleurs, en mettant en avant les productions et les communautés de producteurs, elle aboutit à situer ce patrimoine du côté de la responsabilité du ministère de l'Agriculture, en lien avec les politiques agricoles et, plus tard, avec celles de l'alimentation, plutôt que des procédures de patrimonialisation officielle des objets culturels. Ainsi, il s'agit du seul patrimoine culturel qui ne relève pas de l'administration de la Culture et de politiques patrimoniales. En atteste la présence, dans le Code rural et non dans le Code du patrimoine culturel, des mentions de « patrimoine culturel gastronomique » (2006) et de « patrimoine culturel gastronomique et paysager protégé » (2014)⁴⁴.

- 11 Dans la continuité de ces orientations induites par l'Inventaire du CNAC, conçu sur le modèle des fiches élaborées par l'Institut national des appellations d'origine (INAO), la notion de patrimoine alimentaire va surtout s'appliquer aux – et désigner les – produits de terroir et, plus précisément encore, les appellations d'origine contrôlée (AOC). Largement entretenu par la recherche académique, ce parti-pris va installer une autre confusion durable : celle qui sera opérée entre AOC et patrimoine. En effet, dès 1998, dans un ouvrage consacré au phénomène d'explosion du patrimoine culturel en lien avec celui de la modernité⁴⁵, un article, produit par les ethnologues responsables de l'Inventaire du CNAC, est consacré, pour la première fois, aux objets du patrimoine qui appartiennent au « domaine du vivant »⁴⁶. Loin d'évoquer la notion ou le concept de « patrimoine vivant », l'article propose de prendre en compte un nouveau domaine patrimonial, sinon une nouvelle patrimonialité, celle du « bio-culturel domestique »⁴⁷. Les auteurs affirment que les « produits de terroir [...], sortant de l'anonymat, font figure de patrimoine »⁴⁸. Cultivant une confusion entre « patrimoine » et « profondeur historique » exigée dans les démarches de protection des AOC et donnée comme étant la garantie d'une « authenticité patrimoniale », il est aussi avancé que, dans l'émergence du vaste mouvement de patrimonialisation des productions, « l'État français a fait une lecture patrimoniale de l'AOC ». Il en ressort que, pour les producteurs intéressés par les signes de protection, il s'agit de protéger un lieu de production en « développant une argumentation de nature patrimoniale pour donner un sens, voire une justification, à cette territorialisation »⁴⁹. Dans le même temps, dans la continuité de cette conception « terroirisée » du patrimoine alimentaire, le concept de « patrimoine agri-culturel » est avancé pour signifier, au-delà des produits de terroir qu'il inclut, « les patrimoines liés à une activité agricole [...] qui s'est accompagnée [...] de traditions culturelles et culturelles »⁵⁰. Appuyés sur des ancrages locaux, ces points de vue se sont vus appropriés par les milieux professionnels et politiques concernés. Le consensus se fait alors autour d'un social incarné par un patrimoine alimentaire devenu principal support d'une représentation symbolique des identités⁵¹. De ce fait, le patrimoine alimentaire sera particulièrement associé aux dynamiques d'action de développement et de marketing des territoires⁵², dans les perspectives ouvertes par les réflexions sur l'approche géographique du patrimoine⁵³. Dès lors, la recherche académique l'appréhendera essentiellement comme une ressource économique et touristique⁵⁴.
- 12 Ainsi placé entre ethnologie et agriculture, le patrimoine alimentaire a été catégorisé comme un patrimoine social dit « par appropriation », parce que placé du côté de la mémoire collective, plutôt que comme un patrimoine dit « par désignation », parce qu'institutionnalisé⁵⁵, lecture à laquelle nous appliquerions plutôt aujourd'hui les

catégories plus pertinentes d'« auto-autorisé » et d'« officiel »⁵⁶. Cependant, focalisant leur attention sur la seule question des identités et du retissage d'un lien social, les communautés concernées – et peut-être les ethnologues qui se sont appropriés l'objet patrimoine alimentaire – n'ont jamais évoqué les impacts politiques et juridiques de cette orientation. En opposant la puissance publique, qui « fait le patrimoine » par injonction de l'administration et des experts, et les communautés – ou la société –, qui « disent leur patrimoine » sans avoir de prise politique sur leur préservation, cette théorisation a légitimé le fait que le patrimoine alimentaire puisse être privé des politiques culturelles susceptibles de le protéger, au même titre que les autres patrimoines culturels.

Mort ou vivant : un patrimoine à la croisée de deux traditions d'héritage

- 13 Le dernier obstacle auquel a pu se heurter la prise en compte du patrimoine alimentaire, à la fois par l'institution culturelle et par la recherche académique menée sur le patrimoine, relève probablement de son inscription dans deux traditions d'héritage : celle de l'héritage « mort » ou « en sursis », transmis à travers le récit ethnographique, et celle de l'héritage vivant, transmis à travers le discours gastronomique.
- 14 Dès la fin du XVIII^e siècle, faut-il le rappeler, commence à se construire la notion d'héritage monumental et artistique, qui vise à éclairer autrement l'histoire de France, et marque, autour du monument d'architecture⁵⁷, l'émergence de ce que l'on peut considérer comme les prémices d'une conscience patrimoniale. Or, dans le même temps, l'idée d'un héritage anthropologique s'affirme autour de l'hypothèse d'une histoire présociale de l'humanité⁵⁸. Mise en œuvre pour les peuples sans écriture et sans « monuments » susceptibles de rappeler un passé constitutif de l'identité du groupe, cette histoire, qui se développe contre l'histoire conçue à partir de la vie publique, de l'État et des institutions, est supportée par les formes de la vie quotidienne, les modes de vie, les manières, les croyances, l'organisation de la vie sociale et familiale. Anne-Marie Thiesse a pu montrer comment, dès lors que la légitimation du lien social par le fait du prince est devenue « inopérante ou irrecevable », le lien « primordial et irréfutable » entre individus qui constituent la Nation est recherchée dans les profondeurs de l'Histoire et dans la culture populaire, lieu où sont supposés demeurer les vestiges des vertus qui fondent la tradition et qui, « assemblés, constituent des monuments nationaux »⁵⁹. Les premières traces de la construction d'un récit sur un héritage alimentaire national – c'est-à-dire production et transformation des aliments, accommodements culinaires, usages de consommation et manières de table – se retrouvent alors dans des entreprises érudites, comme celle que Jean-Nicolas Démeunier poursuit sur *L'Esprit des usages et coutumes des différents peuples* (1776), et surtout, comme celle de Jean-Baptiste Legrand d'Aussy qui, dans son *Histoire de la vie privée des Français de l'origine de la nation jusqu'à nos jours* (1782), produit la première histoire de la nourriture des Français⁶⁰. Son immense travail de compilation situe ainsi l'alimentation à la croisée des deux préoccupations que nous venons d'évoquer : l'intérêt pour une histoire nationale appréhendée à travers toutes ses traces, y compris non écrites, et l'intérêt pour un héritage dont la connaissance passe par une attention portée à la vie privée, aux mœurs des peuples révélateurs de

l'esprit général d'une nation et dont les Lumières ont fait un objet historique. Dans le même temps, avec l'avènement de la civilisation industrielle et urbaine qui s'annonce, et la crainte de voir disparaître les modes de vie de l'ancien monde, la proto-ethnographie de la fin du XVIII^e siècle et du début du XIX^e siècle commence à collecter, pour en garder la trace, les usages et les coutumes populaires. Sous la Révolution et l'Empire, se multiplient les recensements des coutumes des provinces de France, en même temps que ceux des richesses agricoles et industrielles qui, ensemble, caractérisent l'identité de la nation et la diversité des régions qui la constituent⁶¹. Après l'enquête de l'abbé Grégoire sur la langue et les patois, après les travaux menés par l'Académie celtique, de multiples projets de recueils et de transmission des poésies populaires, contes, chants, aboutis ou non, sont menés durant tout le XIX^e siècle et le début du XX^e siècle⁶². Or, dans toutes ces entreprises qui alimenteront les travaux des folkloristes liés au mouvement régionaliste et à celui de la renaissance provinciale⁶³, comme, plus tard, dans les entreprises scientifiques menées par des folkloristes comme Paul Sébillot ou Arnold Van Gennep, figurent des données sur l'alimentation et les pratiques alimentaires « traditionnelles » dont les traces, plus ou moins ténues, subsistent dans les campagnes alors conçues comme un conservatoire du passé.

- 15 Pendant que se développent ces recensions, et aussi dès la fin du XVIII^e siècle, un discours gastronomique s'affirme, qui va interférer avec le discours précédent sur la notion d'héritage culturel concernant l'alimentation. Autour d'un « art de bien manger » dit « gastronomie »⁶⁴, il redéfinit un héritage fait de savoir-faire et de savoir-être, de savoir-manger et de savoir-boire, dont la table, les produits de qualité et les mets issus d'une tradition culinaire recréée par les cuisinier(e)s qui officient dans les restaurants ou dans les maisons bourgeoises⁶⁵, deviennent l'incarnation. Nous avons pu montrer dans un précédent travail comment Grimod de La Reynière, fondateur de la critique gastronomique et de la valorisation gourmande des productions identifiées à des lieux, a posé les bases d'un processus de patrimonialisation du produit local, en adéquation avec l'avènement de la notion de monument historique⁶⁶. C'est lui qui, dès 1807, évoque l'idée d'une « monumentalisation » de la spécialité alimentaire comme forme de rappel à la mémoire des qualités d'un territoire et des savoir-faire de ses habitants. Dans le vœu qu'il émet de voir produire une carte de France figurant « les productions qui rendirent nos villes célèbres », il propose de remplacer les représentations iconiques des cathédrales, des abbayes et des châteaux par celles de pâtés, terrines, truffes et poulardes. Dans la même logique, s'inspirant des procédures de recension établies durant la décennie révolutionnaire pour répertorier les édifices à sauvegarder de la destruction, il lance l'idée du premier inventaire des productions alimentaires – spécialités et plats locaux – qui sera publié en 1809⁶⁷.
- 16 Durant tout le XIX^e siècle, cette représentation de l'art gourmand, défendu comme un héritage culturel, sera poursuivie par les milieux gastronomiques, notamment à travers l'action qu'ils mènent en faveur d'un développement touristique qui fait de la culture alimentaire une attraction. De ce fait, l'approche de la tradition alimentaire effectuée par la première ethnographie et par le folklorisme, qui la présente comme étant en sursis, si ce n'est déjà morte, va se voir concurrencée – et certainement minorée – par la mise en avant d'une tradition vivante, transmise et recréée par le discours et la pratique culinaires et gastronomiques. Ainsi, en articulant l'entreprise de défense et de conservation des traditions culturelles à l'« art du bien manger », les milieux gastronomiques opèrent une jonction, qui sera durable, entre héritage alimentaire

(culinaire ou gastronomique) et monument historique ou richesse artistique, dits plus tardivement patrimoine. Quelques exemples peuvent attester ce phénomène. En 1913, quelques mois avant que ne soit promulguée la loi de protection des monuments historiques, le progressiste et influent Club des Cent⁶⁸, dont la mission consiste à « faire connaître les beautés, curiosités naturelles et artistiques, les sites pittoresques de nos contrées [...] relever les spécialités locales ; soutenir les vieilles traditions de la cuisine française »⁶⁹, propose de « sauvegarder nos trésors d'art alimentaire comme d'autres veillent sur les monuments »⁷⁰. Il reconnaît à la gastronomie, qu'il dit « inscrite dans le caractère national », un statut de monument qu'il faut protéger. Pour cela, il engage à plusieurs actions qui s'apparentent à celles qui sont menées en faveur des monuments historiques : procéder à un inventaire – qui sera effectivement mené par les membres du Club – ; entretenir la trace et la mémoire, par de multiples formes d'historicisation de la cuisine développées à travers des banquets, où sont réhabilitées des recettes des XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles, c'est-à-dire des siècles où s'est constituée une « cuisine française » ; documenter, à travers l'élaboration d'histoires des productions locales comme le roquefort, les quenelles, le foie gras ou la choucroute. Enfin, dans la logique d'une monumentalisation qui mène à une muséification, soutenir les « monuments » érigés aux gloires de la gastronomie, comme Brillat-Savarin à Belley (Ain), et lancer le projet – inabouti – d'un musée de la cuisine. Plus tard, durant les années 1930, alors que les cultures et traditions populaires deviennent un patrimoine national et que l'ethnologie de la France se voit exposée dans une section du musée du Trocadéro qui annonce le musée des Arts et Traditions populaires, et alors que le mot « patrimoine » vient juste d'émerger pour dire l'héritage culturel⁷¹, le terme patrimoine se voit aussi utilisé par les milieux gastronomiques et par les cuisiniers eux-mêmes. En 1933, par exemple, dans le livre où il consigne son œuvre pour mieux transmettre son « héritage » aux nouvelles générations, le cuisinier Édouard Nignon, référence des grands chefs actuels, conseille de « lire les anciens et de compulser les archives culinaires ». Il écrit : « Quelle injure vous feriez subir aux mânes des grands maîtres de la cuisine si vous laissiez tant soit peu s'amoindrir le patrimoine incomparable qu'ils vous ont confié ! »⁷² ; et, plus loin, il dit de l'ancienne cuisine française qu'elle est « patrimoine de la Nation »⁷³. Cette même année 1933, le gastronome Curnonsky et le folkloriste et régionaliste Austin de Croze⁷⁴ publient le *Trésor gastronomique de France*⁷⁵, une somme qui vient clore le processus de recension engagé depuis la fin du XVIII^e siècle : ce *Répertoire des spécialités gourmandes des 32 provinces* se présente comme « un inventaire général » des « richesses gastronomiques de la France », définies comme des « merveilles », un terme issu de *mirabilia*, qui désigne les choses, les objets et les souvenirs à mémoriser.

- 17 Cette appropriation de la notion de patrimoine alimentaire par la gastronomie, à une époque où celle-ci est surtout abordée à travers un discours anecdotique et trivial, est certainement un élément à évoquer dans le fait qu'il ait été peu pris en considération au moment du tout-patrimoine. En outre, au-delà de la fonction qui fut la sienne dans une propédeutique patriotique⁷⁶ alors dépassée, d'autres facteurs peuvent aussi être évoqués. Le premier a trait au regard que la théorisation des « nouveaux patrimoines » n'a pas suffisamment porté sur les héritages anthropologiques qui, bien qu'identifiés dans le même temps que les héritages matériels, n'avaient pas été pris en compte dans les définitions et les politiques du patrimoine mises en place au XIX^e siècle et poursuivies au XX^e siècle. On s'interroge donc sur l'inflation et sur l'hypertrophie sans questionner les raisons d'une cécité. Le second facteur tient à la grille de construction

et d'analyse du patrimoine, qui a été conçue sur le modèle du monument historique. Car si dans les années 1980 un patrimoine « anthropologique » a bien été pris en compte à travers le patrimoine ethnologique, s'il y a eu abandon partiel de l'ancrage du patrimoine dans la culture élitaine et régaliennne, il n'y a pas eu abandon du principe selon lequel le patrimoine englobe « un ensemble de figures et d'activités tenues pour significatives de la vie sociale que nous venions de perdre »⁷⁷. Ce schéma, construit sur « le morbide », renvoie aux conceptions, développées à la suite d'André Chastel, selon lesquelles tout objet qui a perdu sa valeur d'usage peut devenir patrimoine, c'est-à-dire acquérir une valeur patrimoniale. Ainsi, au moment du tout-patrimoine, et alors que s'exprimait tout l'agacement de ceux qui y voyaient « un fourre-tout de la société entière » qui relevait d'un « artifice répondant à une déréalisation du monde social »⁷⁸, et de ceux qui appelaient à « une filtration socio-culturelle du patrimoine et des traces à conserver » – qui devaient probablement voir dans le patrimoine alimentaire un pis-aller du phénomène de démocratisation patrimoniale⁷⁹, la question ne résidait peut-être pas tant dans la difficulté d'intégrer les signes du quotidien aux signes du pouvoir et du culte mais dans la difficulté à penser un patrimoine vivant et à l'intégrer à la tradition occidentale du patrimoine mort⁸⁰.

- 18 Ainsi, en l'absence – ou en l'insuffisance – de recherches menées sur ce nouveau patrimoine, et en l'absence de lectures critiques des raisons qui en avaient fait un objet sinon ignoré, du moins secondaire, de l'institution culturelle autant que des études sur le patrimoine, c'est à travers l'émergence du champ du patrimoine culturel immatériel et vivant, plus précisément après qu'il a cessé d'être confondu avec le patrimoine ethnologique⁸¹, qu'a pu s'opérer une synthèse – voire une réconciliation – des deux traditions. Il n'est donc pas étonnant que ce moment du patrimoine culturel immatériel soit effectivement devenu, après d'innombrables débats, celui de la prise en compte des patrimoines alimentaires, culinaires et gastronomiques.

NOTES

1. - CHIVA, Isac. « Le patrimoine ethnologique : l'exemple de la France ». *Encyclopaedia Universalis*, vol. 24, « Symposium », 1990, p. 229-241.

2. - BENZAÏD, Redjem. *Rapport sur l'ethnologie de la France. Besoins et projets*. Paris : La Documentation française, octobre 1979.

3. - Sont notamment évoqués : la chasse, la pêche, la consommation animale (étude ethnologique de la relation entre l'homme et l'animal) ; les cafés, les marchés, les foires (étude ethnologique de la sociabilité) ; les pratiques alimentaires (étude ethnologique des savoirs naturalistes) ; manger, boire, produits et cuisines (au titre de la richesse et de la diversité du patrimoine ethnologique local et régional). Voir : La Mission du patrimoine ethnologique. Paris : Mission du patrimoine ethnologique, 1993.

4. - CHIVA, Isac. *Une politique pour le patrimoine culturel rural. Rapport présenté à Jacques Toubon, ministre de la Culture et de la Francophonie*. Paris : ministère de la Culture et de la Francophonie, 1994.

5. - Nous pensons notamment aux travaux conduits durant les années 1970-1980 par Joëlle Bahloul, Jacques Barreau, Rolande Bonnain, Anne-Marie Brisebarre, Claudine Fabre-Vassas, Igor de Garine, Colette Mechin, ainsi qu'à la collection « Ethnocuisine » lancée durant les mêmes années par les éditions Alain Schrotter-Civry (Dijon).
6. - Pour reprendre la catégorie de Mikhaïl Bakhtine. *L'Œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance [1965]*. Paris : Gallimard, 1970.
7. - Nous faisons référence au titre de l'atelier organisé par le groupe de travail 14 – « Institutions du patrimoine » – au XIX^e congrès de l'Association internationale des sociologues de langue française (AISLF), qui s'est tenu à Rabat (Maroc) du 2 au 6 juillet 2012 sur le thème « Penser l'incertain : les sciences sociales au risque de la démocratie patrimoniale ».
8. - Pour reprendre les termes avec lesquels René Huyghe formulait la difficulté à appréhender l'art à travers l'histoire. (HUYGUE, René. *Dialogue avec le visible*. Paris : Flammarion, 1955, p. 401).
9. - FINKELKRAUT, Alain. *La Défaite de la pensée*. Paris : Gallimard, 1987 ; FUMAROLI, Marc. *L'État culturel. Une religion moderne*. Paris : Éditions de Fallois, 1991.
10. - POULOT, Dominique. « Introduction ». Dans GRANGE, Daniel-Jacques et POULOT, Dominique (dir.). *L'Esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*. Grenoble : Presses universitaires de Grenoble, 1997, p. 17.
11. - LENIAUD, Jean-Michel. *Les Archipels du passé. Le patrimoine et son histoire*. Paris : Fayard, 2002, p. 11.
12. - POULOT, Dominique (dir.). *Patrimoine et modernité*. Paris : L'Harmattan, 1998.
13. - *Id.*, « Introduction ». *Op. cit.*, p. 13.
14. - *Ibid.*, p. 17.
15. - *Ibid.*, p. 26.
16. - CHOAY, Françoise. *L'Allégorie du patrimoine*. Paris : Seuil, 1992.
17. - Il est intéressant de noter que le choix de ce terme par Henri-Pierre Jeudy s'inscrit dans le contexte de dénonciation de la montée de l'obésité qui touche et stigmatise les catégories les plus populaires. Le choix de ce mot accuse la stigmatisation de la démocratisation du patrimoine.
18. - LENIAUD, Jean-Michel. *Op. cit.*, p. 10.
19. - *Ibid.*, p. 13.
20. - Le juriste Eugène Dramard, rédacteur de l'article « Patrimoine » dans La Grande Encyclopédie (1886-1902), écrit : « L'idée de patrimoine est de celles qui, à raison de leur simplicité apparente, paraissent s'expliquer d'elles-mêmes et pouvoir se passer de définition, parce que tout le monde croit entendre ce que cela veut dire. » (cité par Lucie K. MORISSET. « Le patrimoine et ses limites ». *Hermès*, 2012/2, n° 63, p. 57-62, ici p. 57).
21. - POULOT, Dominique. « Introduction ». *Op. cit.*, p. 26.
22. - MORISSET, Lucie K. Art. cit.
23. - BORTOLOTTI, Chiara. « Le trouble du patrimoine culturel immatériel ». Dans BORTOLOTTI, Chiara (dir.), ARNAUD, Annick et GRENET, Sylvie (collab.). *Le Patrimoine culturel immatériel. Enjeux d'une nouvelle catégorie*. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2011, p. 26-43.
24. - *Le Patrimoine culturel immatériel. Les enjeux, les problématiques, les pratiques*. Arles/Paris : Actes Sud/Maison des cultures du monde, « Babel, Internationale de l'imaginaire, 17 », 2004.
25. - CHAUBET, François (dir.). *Faire l'histoire culturelle de la mondialisation*. Nanterre : Presses universitaires de Paris-Nanterre, 2018.
26. - Déclaration de Mexico sur les politiques culturelles, Conférence mondiale sur les politiques culturelles Mexico City, 26 juillet-6 août 1982. Voir le site : http://www.unesco.org/new/en/culture/themes/dynamic-content-single-view/news/mexico_city_declaration_on_cultural_policies_world_conferen/ [consulté le 17/10/2019] ; Recommandation sur la sauvegarde de la culture traditionnelle et populaire, voir le site : http://portal.unesco.org/fr/ev.php-URL_ID=13141&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html [consulté le 17/10/2019].

27. - Dans le cadre de la démocratisation culturelle, décret n° 82-394 du 10 mai 1982 relatif à l'organisation du ministère de la Culture.
28. - LANG, Jack. « Le discours de Jack Lang ». *Raison présente*, n° 64, « Culture de masse ou culture des peuples », 4^e trimestre 1982, p. 97-100. Voir le site : https://www.persee.fr/doc/raipr_0033-9075_1982_num_64_1_2265 [consulté le 17/10/2019].
29. - Un conseiller du ministre de la Culture de l'époque écrivait alors : « Réhabiliter tous les arts, en particulier ceux qui s'inscrivent spontanément dans la vie quotidienne, a été une des tâches essentielles du ministère de la Culture. Oui, les arts culinaires, la mode, la bande dessinée, la publicité... sont des arts à part entière. » (RENARD, Jacques. *L'Élan culturel : la France en mouvement*. Paris : PUF, 1987, p. 52).
30. - Archives nationales. Culture ; délégation aux Arts plastiques ; département Soutien à la création et à la diffusion ; bureau Diffusion, répertoire 20060377/1-20060377/97.
31. - FERNIOT, Jean. *Rapport aux Ministres sur la promotion des arts culinaires*, avril 1985. Pour une analyse plus approfondie de ces actions, voir : CSERGO, Julia. *La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco, histoire et enjeux*. Chartres : Menu Fretin, 2016. Nous renvoyons particulièrement aux chapitres 13 et 14, p. 101-118.
32. - GRANGE, Daniel-Jacques et POULOT, Dominique (dir.). *Op. cit.*
33. - CSERGO, Julia. « La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France (fin XVIII^e-XX^e siècle) ». Dans *ibid.*, p. 183-193.
34. - DAVALLON, Jean, MICOUD, André et TARDY, Cécile. « Vers une évolution de la notion de patrimoine ? Réflexions à propos du patrimoine rural ». Dans *ibid.*, p. 195-205.
35. - MAJASTRE, Jean-Olivier. « Transfusion de sens ». Dans *ibid.*, p. 207-213.
36. - ORY, Pascal. « La gastronomie ». Dans NORA, Pierre (dir.). *Les Lieux de mémoire, III, Les France, 2, Traditions*. Paris : Gallimard, 1992, p. 822-853.
37. - Il sera publié en volumes régionaux à partir de 1992 aux éditions Albin Michel.
38. - Voir Mary HYMAN, communication inédite aux journées d'études sur « les patrimoines alimentaires », ministère de l'Agriculture, avril 2009.
39. - Pour une analyse plus approfondie de cette démarche, voir : CSERGO, Julia. « Du Trésor à l'Inventaire : la mémoire patrimoniale de la gastronomie en France au XX^e siècle ». Dans BRODZNIAK, Sylvie et CATELLIN, Sylvie (dir.). *Le Patrimoine en bouche. Nouveaux appétits, nouvelles mythologies*. Paris : L'Harmattan, 2016, p. 65-93.
40. - Les critères retenus pour la sélection des produits régionaux érigés en patrimoine sont : la commercialisation, l'histoire, le local, la notoriété, la pérennité, le savoir-faire local. La fiche produit précise : la particularité, la description, l'historique, les usages, le savoir-faire.
41. - Sur cette notion de ressource, voir : MICOUD, André. « Introduction à l'atelier Ethnologie et Patrimoine » dans les « Usages sociaux de l'ethnologie dans les pays européens ». Rencontres du Creusot (29 juin-4 juillet 1992).
42. - RAUTENBERG, Michel. « L'émergence patrimoniale dans l'ethnologie : entre mémoire et politiques publiques ». Dans POULOT, Dominique. *Patrimoine et modernité*. *Op. cit.*, p. 279-289.
43. - CSERGO, Julia. « De l'héritage au patrimoine alimentaire : l'émergence d'un instrument de gouvernance des crises sectorielles, France 1980-2016 », communication inédite prononcée au colloque international « Gastro-politique et patrimoine alimentaire. Récits, pratiques, valeurs ». Paris, MNHN, 16 et 17 novembre 2017.
44. - Pour plus de précisions à ce sujet, voir CSERGO, Julia. *La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ?* *Op. cit.*, p. 123-127.
45. - POULOT, Dominique (dir.). *Patrimoine et modernité*. *Op. cit.*
46. - BÉRARD, Laurence et MARCHENAY, Philippe. « Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences ». Dans *ibid.*, p. 159-171.

47. - Ce domaine est défini comme comprenant « (...) le végétal et l'animal mais aussi tous les produits qui en sont issus, comme les charcuteries, les fromages et de façon plus générale les denrées alimentaires périssables » (*ibid.*, p. 159).
48. - *Ibid.*, p. 159.
49. - *Ibid.*, p. 166.
50. - RAUTENBERG, Michel. « Évaluation et mise en valeur des patrimoines de l'agriculture dans les projets de développement : quels patrimoines pour quel développement ? ». Dans TOUREAU, Philippe (textes réunis par). *À propos du patrimoine agricole rhônalpin. Actes des rencontres régionales des 13 et 14 novembre 1997 à l'espace Olivier-de-Serres, Le Pradel, Mirabel*. [Mizérieux] : CRIPT-RA, 1998, p. 21-23 ; DUCLOS, Jean-Claude. « Agri-culturel ? ». Dans *ibid.*, p. 24-25.
51. - DESVALLÉES, André. « Termes muséologiques de base ». *Publics et Musées*, n° 7, « Musée et éducation », dir. Daniel Jacobi et Odile Coppey, 1995, p. 134-158.
52. - BESSIÈRE, Jacinthe. *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial. Le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord noir*. Paris : L'Harmattan, 2001.
53. - Voir : DI MEO, Guy, et al. « La patrimonialité des territoires, ses effets dynamiques ». Dans LAMY, Yvon (dir.). *Le Pouvoir de protéger : approches, enjeux, acteurs du patrimoine en Aquitaine*. Talence : Maison des Sciences de l'homme d'Aquitaine, 1992, p. 81-108.
54. - Voir les contributions de POULAIN, Jean-Pierre et de TIBÈRE, Laurence. Dans POULAIN, Jean-Pierre et TEYCHÉNE, Michel (éd.). *La Recherche en tourisme. Actes du colloque de Foix organisé les 2 et 3 mai 2000 au centre universitaire de l'Ariège*. Cachan : J. Lanore, 2001 ; et les contributions au chapitre « Cultures, patrimoines et produits touristiques », dans FONTAINE, Guy et POULAIN, Jean-Pierre (éd.). *Tourisme dans les départements et territoires d'outre-mer. Patrimoine, culture, produits et territoires. Actes du colloque de l'île de la Réunion*. Paris : LT.-J. Lanore, 2004.
55. - RAUTENBERG, Michel. « L'émergence patrimoniale dans l'ethnologie : entre mémoire et politiques publiques ». *Art. cit.*, p. 288.
56. - Voir à ce sujet : ROBERTS, Les et COHEN, Sara. « Unauthorising popular music heritage: Outline of a critical framework ». *International Journal of Heritage Studies*, avril 2014, n° 20-3. En ligne.
57. - Autour notamment de la collection de dessins d'architectures réunie par Roger de Gaignières et de la documentation assemblée par Bernard de Montfaucon, auteur des *Monumens de la Monarchie française* (Paris : Julien-Michel Gandouin/Pierre-François Giffart, 1729-1733, 5 vol.).
58. - BURGUIÈRES, André. « Anthropologie historique ». Dans LE GOFF, Jacques, CHARTIER, Roger et REVEL, Jacques (dir.). *La Nouvelle Histoire*. Paris : Retz/CEPL, 1978, p. 37-61.
59. - THIESSE, Anne-Marie. « La construction de la culture populaire comme patrimoine national, XVIII^e-XX^e siècle ». Dans POULOT, Dominique (dir.). *Patrimoine et Modernité. Op. cit.*, p. 267-278, particulièrement p. 267-268.
60. - LEGRAND D'AUSSY, Pierre-Jean-Baptiste. *Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours [1782]*. Chilly-Mazarin : Sens éditions, 1999-2000. La première partie consacrée à la production et à la transformation alimentaire (préface de Julia Csergo) ; la seconde, aux manières et objets de table (préface de Marie-France Noël).
61. - CSERGO, Julia. « L'émergence des cuisines régionales – France XVIII^e-XX^e siècle ». Dans FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo (dir.). *Histoire de l'alimentation*. Paris : Fayard, 1996, p. 823-841.
62. - THIESSE, Anne-Marie. *Ils apprenaient la France. L'exaltation des régions dans le discours patriotique*. Paris : Éditions de la Maison des Sciences de l'homme, 1997. Voir la circulaire de 1911 du ministre de l'Instruction publique, Maurice Faure, adressée aux recteurs d'académie et relative à l'enseignement de l'histoire et de la géographie locales : « Il y aurait le plus sérieux avantage à ce que tous (les élèves) connussent bien la physionomie particulière de la terre natale,

ses ressources, les coutumes et les mœurs de ses habitants, leurs traditions, contes, proverbes, légendes, le rôle qu'elle a joué dans le passé, les citoyens éminents qu'elle a enfantés. »

63. - La Renaissance provinciale est une société d'étude et de vulgarisation des coutumes et des arts provinciaux fondée en 1906 sous le patronage du romancier, auteur de recueils culinaires, André Theuriot et du musicien Vincent d'Indy. Voir à ce sujet THIESSE, Anne-Marie. *Écrire la France. Le mouvement littéraire régionaliste de langue française entre la Belle Époque et la Libération*. Paris : PUF, 1991. À propos du régionalisme, voir CHARLES-BRUN, Jean. *Le Régionalisme*. Paris : Bloud, 1911. Voir à ce sujet, WRIGHT, Julian. *The Regionalist Movement in France, 1890-1914. Jean Charles-Brun and French Political Thought*. Oxford/New York : Oxford University Press, 2003.

64. - ORY, Pascal. « La gastronomie ». Dans NORA, Pierre (dir.). *Les Lieux de mémoire. Op. cit.*, vol. III-2, p. 822-853.

65. - ARON, Jean-Paul. *Le Mangeur du XIX^e siècle*. Paris : Robert Laffont, 1973.

66. - CSERGO, Julia. « La gastronomie dans les guides de voyage : de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIX^e-début XX^e siècle ». In *Situ. Revue des patrimoines*, n° 15, 2011. En ligne : <http://journals.openedition.org/insitu/722> ; DOI : 10.4000/insitu.722.

67. - Voir GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexandre Balthazar Laurent. *Almanach des gourmands, ou Calendrier nutritif, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*. Paris : Maradan, 1807, 5^e année, p. 19-20, et CADET DE GASSICOURT, Charles-Louis. *Cours gastronomique, ou les Dîners de Manant-Ville*. Paris : Capelle et Renand, 1809.

68. - Pour plus de précisions, voir CSERGO, Julia. « Du discours gastronomique comme propagande nationale : le Club des Cent, 1912-1930 ». Dans SAILLARD, Denis et HACHE-BISSETTE, Françoise (dir.). *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^e-XX^e siècles)*. Paris : Nouveau Monde éditions, 2007, p. 177-201.

69. - Discours du ministre J.-B. Ogier du 3 mars 1922, archives du Club des Cent.

70. - Coupure d'un article du *Matin*, mai 1913, archives du Club des Cent.

71. - DESVALLÉES, André. *Op. cit.*

72. - NIGNON, Édouard. *Éloges de la cuisine française (1933)*, avec une introduction de Julia Csergo. Chartres : Menu Fretin, 2014, p. 50.

73. - *Ibid.*, p. 66.

74. - Curnonsky est un auteur gastronomique, élu « prince des gastronomes » en 1927. Entre 1921 et 1928, il a recensé les produits locaux et les recettes régionales dans un tour de France gastronomique qu'il publie avec Marcel Rouff en 24 volumes, entre 1921 et 1928 sous le titre *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises* ; le comte Austin de Croze est président de l'Office français de gastronomie et auteur de recueils de chansons, de contes de costumes populaires et de recettes culinaires régionales comme *Les Plats régionaux de France. 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises*. Paris : Montaigne/Fernand Aubier, 1928.

75. - CROZE, Austin de, et CURNONSKY. *Le Trésor gastronomique de France. Répertoire complet des spécialités gourmandes des trente-deux provinces françaises*. Paris : Delagrave, 1933.

76. - THIESSE, Anne-Marie. « La construction de la culture populaire comme patrimoine national ». *Art. cit.*

77. - POULOT, Dominique. « Introduction ». Dans GRANGE, Daniel-Jacques et POULOT, Dominique (dir.). *L'Esprit des lieux. Op. cit.*, p. 26.

78. - POCHE, Bernard. « Le patrimoine comme artifice de la déréalisation du monde social ». Dans *ibid.*, p. 291-307.

79. - GUILLAUME, Marc. *La Politique du patrimoine*. Paris : Galilée, 1980 ; *Id.* « La politique du patrimoine... vingt ans après ». *Labyrinthe*, n° 7, 2000, p. 11-20.

80. - Voir *Le Patrimoine culturel immatériel. Les enjeux, les problématiques, les pratiques. Op. cit.* ; et AIKAWA-FAURE, Noriko, FEILONG, Chen, KHAZNADAR, Chérif (dir.). *Le Patrimoine culturel*

immatériel à la lumière de l'Extrême-Orient. Paris/Arles : Maison des cultures du monde/Actes Sud, « Babel, Internationale de l'imaginaire, 24 », 2009.

81. - Voir CSERGO, Julia, HOTTIN, Christian et SCHMIDT, Pierre. « Le moment Cerisy. Au tournant des nouvelles approches du patrimoine culturel immatériel ». Dans *Ibid.* (dir.). *Le Patrimoine culturel immatériel au seuil des sciences sociales*. Paris : Éditions de la Maison des Sciences de l'homme (sous presse).

RÉSUMÉS

Cet article vise à situer le(s) patrimoine(s) gastronomique(s) dans une histoire de la représentation narrative du patrimoine en France. Plus précisément, il s'attache à évoquer les principaux obstacles qui ont pu être rencontrés dans la prise en compte de ce patrimoine et dans l'élaboration d'une pensée le concernant. Nous en identifions trois que nous proposons de considérer comme des clés de lecture du phénomène de confusion, plutôt que d'ignorance, dont il a longtemps souffert. Le premier obstacle tient aux conditions dans lesquelles s'est affirmé ce nouveau patrimoine au moment de l'effervescence, voire de l'embrouillement, du « tout-patrimoine » ; le deuxième renvoie aux formes d'éclatement autour desquelles il a été construit, entre culture et agriculture, entre institutionnalisation apparente et désignation sociale ; le troisième, qui pourrait être au fondement des deux précédents, relève de son inscription dans deux traditions d'héritage dont la synthèse n'a pu être faite qu'à partir de la prise en compte effective du patrimoine culturel immatériel (PCI).

The aim of this article is to situate the gastronomic heritage in the broader history of the narrative representation of heritage in France. More specifically, it aims at analysing the main obstacles that stood in the way of how this heritage could be taken into account and how thinking about it evolved. We identify three main obstacles, which we propose to set forth as keys to understanding the confusion—rather than ignorance—that this heritage has suffered from. The first obstacle relates to the conditions in which this new heritage emerged, at a time of effervescence and uncertainty around the very notion of heritage, when anything and everything could be seen as heritage. The second obstacle is in the diversity of headings under which the gastronomic heritage has been aligned, between culture and agriculture, between apparent institutionalisation and social designation. The third obstacle, underlying the first two perhaps, is associated with the way it belongs to two separate heritage traditions that only achieved some form of synthesis when the intangible cultural heritage was properly recognised.

INDEX

Mots-clés : patrimoines gastronomiques, histoire du patrimoine, culture populaire, agriculture, terroir, ethnologie, discours gastronomique

Keywords : Patrimoines gastronomiques, histoire du patrimoine, culture populaire, agriculture, terroir, ethnologie, discours gastronomique

AUTEUR

JULIA CSERGO

Université du Québec, Montréal, département d'études urbaines et touristiques de l'ESG Chaire
de recherche du Canada en patrimoine urbain de l'ESG-UQAM julia.csergo@wanadoo.fr